



ЗАБЫЛИ САХАР

est. 2016

English menu



Завтраки

С 9:00 до 13:00 по будням и до 14:00 по выходным



Круассаны

Классический	190
С маслом и джемом	370
С тамбовским окороком и яйцом пашот	590
С форелью и яйцом пашот	650

Яйца

Большой завтрак: скрэмбл, круассан или тартин, микс-салат, масло, джем из инжира

– с тамбовским окороком	790
– с форелью	890

Глазунья или скрэмбл из 3-х яиц 350

Французский омлет или скрэмбл с моцареллой и трюфельным крем-чизом 550

Французский омлет с томатами и страчателлой 590

Драник из цуккини с яйцом пашот и сметаной 420

форель + 350 | страчателла + 250 | тамбовский окорок + 200 | креветки + 250

Бенедикт с маринованными цуккини

– и тамбовским окороком	690
– и форелью	790



На нашем домашнем хлебе

Авокадо-тост с яйцом пашот, микс-салатом и трюфельным крем-чизом 490
форель + 350 | страчателла + 250 | креветки + 250

Тартин с креветками темпура, авокадо и яйцом 650



Каша

☞☞☞ Овсяная с садовым инжиром, малиной и миндалём на овсяном молоке 450

☞ Рисовая с ганашем из белого шоколада и манго на кокосовом молоке 490

☞ Сливочная зелёная греча с грибами, шпинатом и яйцом пашот 490

Любую кашу мы можем приготовить на классическом молоке и без добавок

Весь день

Безглютеновые сырники ☞

– с садовым инжиром и сметаной	590
– с лесной земляникой и сметаной	690
– из тофу с кокосовой карамелью и бананом ☞	490

Драник из цуккини с яйцом пашот и сметаной 420

Авокадо-тост с яйцом пашот, микс-салатом и трюфельным крем-чизом 490

Советуем добавить к тосту и дранику

форель + 350 | страчателла + 250 | тамбовский окорок + 200 | креветки + 250

☞ ягоды и фрукты из нашего сада в Сочи ☞ без глютена ☞ без лактозы ☞ острое

В блюдах, десертах и сиропах мы используем инжир, хурму, малину и клубнику, которые сами выращиваем в горах Сочи



Основное меню *весь день*

Для начала

Домашний хлеб с маслом	270
👉 Паштет из куриной печени с <u>инжиром</u> и вишнёвым конфитюром	450
👉 🍷 Креветки Bang Bang	670
🍷 🍷 Большой зелёный салат	650
🍷 Боул из свежих овощей с авокадо и соусом из сыра фета	590
Салат Нисуаз	690
👉 Хрустящие баклажаны с розовыми томатами и сыром фета	550
Салат «Цезарь» с цыплёнком креветками	590 650



Супы

🍷 Куриный бульон с грудкой, корнем сельдерея и салатом романо	450
🍷 🍷 Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке	420
– с креветками	520
👉 🍷 🍷 Том ям с морепродуктами и рисом жасмин	850



Горячие блюда

🍷 Картофельные драники	
– с тамбовским окороком и трюфельным крем-чизом	550
– с форелью и сметаной	650
Шаверма	
– с цыплёнком	550
– с креветками и манго-соусом 🍷	620
Куриная грудка с соте из шпината и трюфельным голландским соусом	670
Куриный шницель с соусом цезарь и салатом романо	690
Утиная грудка с муссом из батата, яблоками конфи и брусникой	790
Котлеты	
– из индейки с птитимом и кокосово-пряным соусом	620
– из лосося с картофельным пюре и микс-салатом	790
Запечённый батат с фетой и мятым авокадо	750
Карбонара с беконом	620
Тальолини с цыплёнком и грибами	620
Паппарделле с уткой конфи и вялеными томатами	650
Ризотто с белыми грибами	690

🍷 Любую пасту можем заменить на безглютеновую

Добавить к любому блюду

Яйцо пашот	120	Тамбовский окорок	200	Тунец слабой соли	290
Моцарелла	150	Куриная грудка	200	Форель	350
Пармезан	180	Авокадо	250	Конфитюр: земляника вишня инжир	150
Страчателла	250	Креветки	250		

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту

Фото-меню



Кофе собственная обжарка в Сочи

Эспрессо	190
Американо	250
Харио	270
Капучино <small>slm</small>	290 350
Флэт уайт	290
☼ Латте	350
Фильтр <small>slm</small> завариваем капельным методом	250 290
Латте солёная карамель	390
Раф с бурбонской ванилью	390
Лимонный латте с андалиманом	390
☼ Латте яблочный пирог на овсяном молоке	390
☼ Цикорий капучино на кокосовом молоке	370
Растительное или безлактозное молоко +100 Любой кофе можно приготовить на декафе	

Согревающие напитки

☼☼ Чай из садовой малины и чёрной смородины	490
☼ Облепиховый чай со спелым манго и имбирем	490
Пряный чай-латте	350
☼ Бамбл на апельсиновом фреше со специями	450

Матча и какао

☼ Матча латте зелёная голубая розовая	350
Какао с топлёным бельгийским шоколадом тёмным молочным	390
Фундучный какао	390
Вишнёвый какао с молочным шоколадом	390

☼ Селективные чаи 390

Чёрный | чёрный с бергамотом
Улун | зелёный с жасмином

Груша-земляника
Ежевика-мелисса-василёк
Ройбуш-лемонграсс-лист смородины
Таёжный иван-чай, кедр, рябина

Свежевыжатые соки

Спелые яблоки	390
Сладкие апельсины	450
Сочные грейпфруты	450
Микс цитрусов	450

Домашние лимонады

☼ Малина-грейпфрут	390
Ягодный	350

Соки и вода

Соки в ассортименте	290
Petroglyph с газом или без 375 750 мл	350 650

Игристое вино

	125 мл
Pelagia Spuate Brute, Italy	550
Cava Musa Brut Vallformosa, Spain	590

Белое вино

Holly Blue, Vinho Verde, Portugal	550
Miss Schmitt Riesling Landwein, Germany	590
Arco bay Sauvignon Blanc	690
Marlborough, New Zealand	

Красное вино

Conde de Monterroso Tempranillo, Spain	550
Pontebello Sangiovese, Puglia, Italy	590

Глинтвейн

Пряный на красном вине	590
Безалкогольный на вишнёвом соке	550

Пиво и сидр

Will-Brau Helles светлое	590
Heidegger Hell светлое	550
Gletcher Ausweis нефильтованное	550
Rouge de Fleur вишнёвое	550
Brainstorm светлое, б/а	550
DADA №2 яблочный полусухой сидр	590

Коктейли

590



Strawberry-violet Sour



Passion Spritz



Aperol Spritz



Coffee Cherry Tonic



Negroni



Gin&Tonic

ОСЕННИЙ Special



Пшённая каша с тыквой, инжиром
и лепестками миндаля 450

Салат с артишоками, киноа
и сыром фета 570

Боул с киноа, авокадо, томатами
и бобами эдамаме 490
форель + 350 | креветки + 250

Артишоки на гриле 590

Наваристый суп с говяжьими щёчками
и сезонными овощами 590

Тыквенное ризотто с пармезаном 550

Паста казаречче с креветками
и артишоками 620

Фаршированные каннеллони с говяжьими
щёчками и пряным тыквенным муссом 650

Стейк из трески с кейлом, брокколи
и муссом из цветной капусты 690

ОСЕННИЙ Special



- | | |
|---|-----|
| Пшённая каша с тыквой, инжиром и лепестками миндаля | 450 |
| Салат с артишоками, киноа и сыром фета | 570 |
| Боул с киноа, авокадо, томатами и бобами эдамаме
форель + 350 креветки + 250 | 490 |
| Артишоки на гриле | 590 |
| Наваристый суп с говяжьими щёчками и сезонными овощами | 590 |
| Тыквенное ризотто с пармезаном | 550 |
| Паста казаречче с креветками и артишоками | 620 |
| Фаршированные каннеллони с говяжьими щёчками и пряным тыквенным муссом | 650 |
| Стейк из трески с кейлом, брокколи и муссом из цветной капусты | 690 |